**Przedmioty do wyboru 1 (do planu nr V)**

**Kierunek: Technologia Żywności i Żywienie Człowieka**

Specjalności: Technologie produktów roślinnych

Technologie produktów zwierzęcych

**Semestr V**

1. Grzyby w przechowalnictwie i technologii żywności.
2. Planowanie przedsięwzięć przetwórstwa rolnego.
3. Jakość gleb a jakość żywności.
4. Produkty pszczele w żywieniu człowieka.
5. Rośliny trujące i lecznicze.
6. Diagnostyka i zwalczanie szkodników produktów przechowywanych.
7. Produkty regionalne.
8. Towaroznawstwo produktów z dziczyzny.
9. Sposoby pozyskiwania nutraceutyków i fitofarmaceutyków z surowców roślinnych.

**Przedmioty do wyboru 2 (do planu nr V)**

**Kierunek: Technologia Żywności i Żywienie Człowieka**

Specjalności: Technologie produktów roślinnych

Technologie produktów zwierzęcych

**Semestr VII „Soft skills”**

1. Zarządzanie jakością.
2. Zasady i techniki negocjacji w biznesie.
3. Rozwój zrównoważony i trwały.